

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2009/C 110/07)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK ⁽¹⁾. tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„BREMER KLABEN”

EK-szám: DE/PGI/005/0333/08.01.2004

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. **A tagállam felelős szerve:**

Név: Bundesministerium der Justiz
Cím: 11015 Berlin
DEUTSCHLAND
Tel.: +49 302025-9333
Fax: +49 302025-8251
E-mail: —

2. **Csoportosulás:**

Név: Bäckerinnung der Hansestadt Bremen
Cím: Georg-Wulf-Straße 7
28199 Bremen
DEUTSCHLAND
Tel: +49 421300500621
Fax: +49 421300500617
E-mail: kh@bremen-handwerk.de
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) egyéb: ()

3. **A termék típusa:**

2.4. osztály: péksütemény

4. **termékleírás:**

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. **Elnevezés:**

„Bremer Klaben”

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

4.2. Leírás:

A „Bremer Klaben” (brémai gyümölcskenyér) különösen sok gyümölcsöt tartalmazó, kiadós kelt tésztából készült sütemény. A „Bremer Klaben” a stollenhez hasonlítható, de gyümölcs- és zsiradékartalma nagyobb. A méretes (több kilogramm is lehet) kalácsféle jellegzetesen hosszúkas és lapos, keresztmetszete majdnem négyszögletes. Az egy kalácshoz szükséges tészta tömege a sütőforma méretétől függően 5–6 kilogramm lehet.

A sütemény színe világosbarna, felületének tojásfehérjéből készült bevonat ad fényt, belseje nedves jellegű és kissé szalonnás.

A „Bremer Klaben” ízvilága erőteljes, gyümölcsös, édeskés-fűszeres és testes, aromája – különösen a kardamom hozzáadása miatt – sajátos, mással nem téveszthető össze.

Összetétel:

- A „Bremer Klaben” különböző receptek alapján készül, amelyek azonban abban megegyeznek, hogy a tészta és a gyümölcsök aránya (körülbelül 1:1) nagyjából azonos.
- A tészta hozzávalói minden esetben az alábbiak: liszt, vaj vagy margarin, élesztő, cukor, nagy szemű mazsola, citonát, orangeát (kandírozott citrom- és narancshéj), mandula, vanília, citromhéj és kardamom. Ezek az összetevők teszik ki a „Bremer Klaben” tömegének körülbelül 95 %-át.
- Rum és/vagy rózsaoilaj hozzáadása az össztömeg legfeljebb 5 %-áig megengedett.

4.3. Földrajzi terület:

Bréma város és környéke, valamint Bremerhaven és Verden város.

Bréma város környékéhez tartozik:

- Osterholz járás (kivéve Hambergen települési társulást),
- Ottersberg település, amelyet délkelet felől az A1-es autópálya határol,
- Oytten és Achim település,
- Thedinghausen települési társulás nyugati része, Riede, Thedinghausen és Emtinghausen társtelepüléssel,
- Weyhe és Stuhr település,
- Delmenhorst város,
- Lemwerder és Berne település,
- Ganderkeese település az A28-as úttól északra,
- Hude helység környékén Hude település keleti része, és
- Elsfleth település.

4.4. A származás igazolása:

A „Bremer Klaben” elkészítése a mindenkor hatályos jogi előírások szerint és a HACCP-irányelvek alkalmazásával történik. A termék-leírás betartását a munkaügyért, a nőkért, az egészségügyért, az ifjúságért és a szociális ügyekért felelős brémai szenátor (Németországi Szövetségi Köztársaság) felügyeli.

A nyomon követhetőséget a készítő nevének csomagoláson való feltüntetése biztosítja. Az előállítás a „Bremer Klaben” készítése tekintetében meghatározott földrajzi területre korlátozódik.

A „Bremer Klaben” valamennyi készítőjét a Bäckerinnung Bremen (brémai sütőipari céh) által vezetett jegyzékben nyilvántartásba kell venni.

4.5. Az előállítás módja:

A „Bremer Klaben” sütése a következőképpen történik: először kovászt kell készíteni, amelynek meghatározott érési időre van szüksége. A tésztát a sok összetevő miatt különösen óvatosan kell dagasztani, majd a kelesztés után hozzá kell adni a gyümölcskeveréket.

A nyújtás és a tészta kidolgozása komoly kézügyességet igényel, hogy a sokféle összetevő ellenére kellően összeálljon.

A tészta felületére közvetlenül a sütés előtt lisztből és vízből készült réteg kerül úgy, hogy összefüggő, filmszerű bevonat keletkezzen (így lesz a sütemény felülete a sütés után rákerülő tojásfehérje-bevonattól fényes).

A kalács nedvességtartalma a sütés hőmérsékletétől és a sütési időtől függ. A sütés során csökkenteni kell a hőmérsékletet (például: kezdetben lehet 220 °C fokon sütni, majd a sütés végére a hőmérsékletet vissza kell venni körülbelül 170 °C fokra). A sütési idő a tészta méretétől függően körülbelül 55–65 perc. Fontos a maghőmérséklet, amelynek körülbelül 92–94 °C foknak kell lennie. A sütés végeztével a süteményt azonnal ki kell venni a formából, hogy lassan szikkadjon és hűljön ki.

4.6. A földrajzi terület jelentősége:

A „Bremer Klaben” és az említett földrajzi terület kapcsolódását több tényező bizonyítja, mindenekelőtt az, hogy a termék ismert és közkedvelt ezen a vidéken, sütése Brémában és környékén hosszú időre visszanyúló hagyomány, készítői egyedi receptet és módszereket használnak. A termék elkészítésével kapcsolatos szakismeret elsősorban a rendkívül sok gyümölcsöt tartalmazó tészta elkészítéséhez, nyújtásához és kidolgozásához szükséges kézügyességből, valamint a különböző sütési hőmérsékletek és sütési időtartam betartásához fűződő tapasztalatból áll.

A „Bremer Klaben” Brémában és a város környékén különösen az adventi időszakra jellemző, szívesen fogyasztott, tradicionális sütőipari különlegesség.

A „Bremer Klaben” és Bréma Hanzaváros, valamint a gyarmatokkal folytatott kereskedelem története szorosan összekapcsolódik, mivel ennek a különlegességnek az elkészítése akkor vált lehetővé, amikor a mesterek megismerték és használni kezdték a távoli vidékekről érkező egzotikus összetevőket.

Hosszú eltarthatósága miatt a tengerészek is szívesen vitték magukkal hajóútjaikra.

A brémai városgyűlés egy 1593-ból származó dokumentumában található az első utalás a „Bremer Klabent” készítő mesteremberekre. 1637-ben a „Bremer Klabent” készítő pékek és a cukrászok külön céhbe tömörültek.

A „Bremer Klaben” Brémában és környékén ma is az adventi süteménykínálat része, azonban néhány pékségben egész éven át készítik.

Brémában az úgynevezett „Klabenzeit” kezdete hagyományosan ünnepi esemény, amikor a város polgármestere a főtéren felvágja az első „Bremer Klabent”.

Ez a brémai specialitás már a 17. század végén rendkívül kedvelt volt. Ezt az bizonyítja, hogy abban az időben Brémában a fehérkenyérfélék körülbelül egyharmadát ebből a tésztából készítették.

A brémaiak számára az advent időszaka még ma is elképzelhetetlen a „Bremer Klaben” nélkül, ugyanakkor ezt a különlegességet világszerte is ismerik és kedvelik.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Senatorin für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales
Cím: Contrescarpe 72
28195 Bremen
DEUTSCHLAND
Tel: +49 4213611-0952
Fax: +49 421361-2567
E-mail: office@arbeit.bremen.de

4.8. Címkézés:

Oltalom alatt álló földrajzi jelzés
